

ETP – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

01	Objeto	Aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, pelo período de 12 (doze) meses, compreendido entre fevereiro de 2026 e fevereiro de 2027, abrangendo verduras, legumes e frutas; derivados e laticínios; farinhas e grãos; e panificados, com entregas semanais, destinados ao atendimento das demandas nutricionais e operacionais dos programas atendidos pela Administração Municipal, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), nos termos da Lei nº 11.947/2009 e demais normativas aplicáveis. Os gêneros alimentícios destinam-se ao atendimento da alimentação escolar da Educação Infantil, 621 (seiscentos e vinte e um) alunos matriculados, do Ensino Fundamental, com 911 (novecentos e onze) alunos, bem como da instituição filantrópica APAE, com 35 (trinta e cinco) alunos, observadas as exigências nutricionais estabelecidas pelo PNAE e pelo responsável técnico em nutrição. Serão igualmente atendidos o Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos – Vila Paraíso (SCFV), com 75 (setenta e cinco) crianças, o CEMACAS, com 10 (dez) crianças, e o CRAS, que atende aproximadamente 115 (cento e quinze) pessoas, assegurando-se, em todos os casos, a qualidade dos produtos, a regularidade do abastecimento e o integral cumprimento das normas sanitárias vigentes.
02	Descrição da necessidade:	A presente demanda decorre da necessidade permanente da Administração Municipal de assegurar o adequado, regular e contínuo abastecimento de gêneros alimentícios destinados à execução das políticas públicas de educação e assistência social. No âmbito educacional, a aquisição visa garantir o fornecimento de alimentos destinados à alimentação escolar dos alunos da rede pública municipal de ensino, contemplando a Educação Infantil, atualmente com 621 (seiscentos e vinte e um) alunos matriculados, e o Ensino Fundamental, com 1.052 (mil e cinquenta e dois) alunos, além dos 35 (trinta e cinco) alunos atendidos pela instituição filantrópica APAE. A alimentação escolar constitui ação essencial ao desenvolvimento dos estudantes, integrando o conjunto de medidas voltadas à promoção da saúde, permanência e desempenho escolar. Paralelamente, a contratação objetiva atender às necessidades dos serviços, programas e projetos socioassistenciais desenvolvidos pelo Município, notadamente o Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos – Vila Paraíso (SCFV), com atendimento a 75 (setenta e cinco) crianças, o CEMACAS, com 10 (dez) crianças, e o Centro de Referência de Assistência Social – CRAS, que atende aproximadamente 115 (cento e quinze) pessoas. Tais serviços demandam fornecimento regular de alimentos como condição indispensável à adequada execução das atividades de atendimento e proteção social. A contratação revela-se necessária para prevenir descontinuidade no fornecimento, assegurar a regularidade do abastecimento, manter o adequado funcionamento das atividades institucionais e garantir o atendimento das exigências nutricionais e sanitárias aplicáveis aos gêneros alimentícios, observadas as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e demais normativas pertinentes.

03	Lista de áreas requisitantes que solicitaram a contratação	Secretaria Municipal da Educação e Secretaria de Desenvolvimento, Habitação e Inclusão Social.																			
04	Compatibilidade com o PAC (Plano Anual de Contratações)	No momento, o Município ainda não possui um Plano Anual de Contratações.																			
05	Requisitos da contratação	- As entregas dos gêneros alimentícios deverão ocorrer de forma regular, conforme a natureza e a perecibilidade dos produtos, observando-se o seguinte cronograma: verduras, legumes e frutas, com entregas semanais; derivados e laticínios, com entregas semanais; farinhas e grãos, com entregas semanais; e produtos panificados, com entregas semanais; - Caso não seja possível realizar a entrega semanal dos alimentos, as Secretarias demandantes e a contratada deverão ajustar, de forma prévia e consensual, nova data para a entrega, a fim de assegurar a adequada organização do fornecimento e garantir a manutenção da quantidade necessária de gêneros alimentícios; - Em relação às quantidades dos produtos a serem fornecidos, a contratada deverá manter contato prévio e contínuo com as Secretarias demandantes, a fim de alinhar e definir, de forma conjunta, as quantidades necessárias, conforme a demanda efetiva e o cronograma de consumo de cada unidade atendida; - No momento da entrega dos produtos nos locais mencionados, a contratada deverá entregar ao recebedor, em duas vias, uma nota de aceite da mercadoria, mencionando qual a quantidade e origem dos produtos. Uma das vias irá ficar com o recebedor, e a outra deverá ser juntada à Nota Fiscal para fins de liquidação e posterior pagamento pelo Município; - A contratada deverá dispor de Alvará Sanitário ou Licença Sanitária, concedido pelos serviços de Vigilância Sanitária do Estado ou Município de origem. - A contratada deverá seguir as exigências constantes no Documento de Formalização de Demanda no quadro em que trata “Exigências quanto ao produto/serviço”, em anexo a este documento.																			
06	Quantidade estimada da contratação	<table><tr><th colspan="2"></th><th colspan="2">VERDURAS, LEGUMES E FRUTAS – entregas semanais</th></tr><tr><th>Item</th><th>Quantidade</th><th>Unidade</th><th>Descrição -produto</th></tr><tr><td>1.</td><td>1.080</td><td>Kg</td><td>ABOBRINHA VERDE, in natura, e colheita recente/ fresca, deve estar sadia, limpa e de primeira qualidade. Deve estar isento de lesões física, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria para consumo imediato</td></tr><tr><td>2.</td><td>2.450</td><td>Kg</td><td>AIPIM, in natura, descascada, tipo branca ou amarela, higienizada e congelada, de procedência nacional e colheita recente/ fresca, deve estar sadia. Item isento de lesões física, mecânica ou biológica, além de parasitas ou sujidades. Deve estar</td></tr></table>						VERDURAS, LEGUMES E FRUTAS – entregas semanais		Item	Quantidade	Unidade	Descrição -produto	1.	1.080	Kg	ABOBRINHA VERDE , in natura, e colheita recente/ fresca, deve estar sadia, limpa e de primeira qualidade. Deve estar isento de lesões física, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria para consumo imediato	2.	2.450	Kg	AIPIM , in natura, descascada, tipo branca ou amarela, higienizada e congelada, de procedência nacional e colheita recente/ fresca, deve estar sadia. Item isento de lesões física, mecânica ou biológica, além de parasitas ou sujidades. Deve estar
		VERDURAS, LEGUMES E FRUTAS – entregas semanais																			
Item	Quantidade	Unidade	Descrição -produto																		
1.	1.080	Kg	ABOBRINHA VERDE , in natura, e colheita recente/ fresca, deve estar sadia, limpa e de primeira qualidade. Deve estar isento de lesões física, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria para consumo imediato																		
2.	2.450	Kg	AIPIM , in natura, descascada, tipo branca ou amarela, higienizada e congelada, de procedência nacional e colheita recente/ fresca, deve estar sadia. Item isento de lesões física, mecânica ou biológica, além de parasitas ou sujidades. Deve estar																		

			fisiologicamente desenvolvido, bem formada e com coloração própria para consumo imediato. Embalagem contendo 01kg, validade de no mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega
3.	3.300	Unidade	ALFACE , in natura, de primeira qualidade, tamanho médio, com no mínimo 15 folhas por pé, sendo in natura, de colheita recente/fresca. Produto isento de lesões físicas, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria para consumo
4.	220	Kg	ALHO , in natura, bulbos inteiros, de primeira qualidade. Deve estar intacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica. Perfurações ou cortes. Produto de primeira qualidade, não deve estar úmido, fermentado ou rançoso. Deve ter coloração uniforme, devendo estar bem desenvolvido e isento de sujidades, parasitas e larvas.
5.	200	Pacote	AMENDOIM , pacote de 500g descascado, cru, com pele, grãos inteiros, são e limpos sem fermentação e mofo, isento de sujidade e parasitas.
6.	12.900	Kg	BANANA CATURRA , in natura, de colheita/fresca, estar sadio, limpo e de primeira qualidade. Isento de lesões físicas, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria para consumo
7.	1.830	Kg	BATATA DOCE , in natura, de colheita recente/fresca, deve estar sadia, limpa e de primeira qualidade. Deve estar isento de lesões física, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria para consumo imediato.
8.	2.600	Kg	BATATA INGLESA , in natura de primeira qualidade, lisa e intacta. Deve estar isenta de lesões física, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria. Deve estar isento de lesões física, mecânica ou biológica, além de parasitas ou sujidades aderidos à casca.
9.	1.500	Kg	BERGAMOTA , in natura, de colheita/fresca, estar sadio, limpo e de primeira qualidade. Isento de lesões físicas, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria para consumo
10	2.400	Kg	BETERRABA , in natura, colheita recente/fresca, deve estar sadio, limpo e de primeira qualidade. Deve estar isento de lesões física, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado.
11	3.000	Unidade	BRÓCOLIS , in natura de primeira qualidade, lisa e intacta. Deve estar isenta de lesões

			física, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria. Deve estar isento de lesões física, mecânica ou biológica, além de parasitas ou sujidades.
12.	1.500	Kg	CAQUI , in natura, de colheita/ fresca, estar sadio, limpo e de primeira qualidade. Isento de lesões físicas, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria para consumo.
13.	2.900	Kg	CEBOLA , in natura de primeira qualidade, lisa e intacta. Deve estar isenta de lesões física, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria. Deve estar isento de lesões física, mecânica ou biológica, além de parasitas ou sujidade
14.	2.944	Kg	CENOURA , in natura de primeira qualidade, lisa e intacta. Deve estar isenta de lesões física, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria. Deve estar isento de lesões física, mecânica ou biológica, além de parasitas ou sujidades.
15.	2.000	Kg	CHUCHU , in natura de primeira qualidade, lisa e intacta. Deve estar isenta de lesões física, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria. Deve estar isento de lesões física, mecânica ou biológica, além de parasitas ou sujidades aderidos à casca.
16.	1.200	Unidade	COUVE CHINESA , in natura, de colheita recente/ fresca, deve estar sadia, limpa, não murcho, com coloração própria e em perfeito estado de conservação, pronta para o consumo
17.	1.500	Unidade	DOCE DE FRUTAS -700g (sabor variado) Produto elaborado a partir de frutas selecionadas da agricultura familiar, com adição de açúcar, apresentando cor, sabor e aroma característicos. Textura homogênea, sem sujidades, mofo ou fermentação. Produzido conforme Boas Práticas de Fabricação, sem adição de conservantes ou corantes artificiais. Embalagem íntegra e rotulada, contendo identificação do produtor, data de fabricação, validade e peso líquido
18	115	quilo	ERVILHA IN NATURA CONGELADA – vegetais selecionados e de primeira qualidade, 100% natural, sem sal, aditivos e corantes, congeladas e embaladas em pacotes íntegros de 1kg que contenham data de fabricação e validade do produto, com no mínimo 6 meses de validade. Deverá ser transportada e entregue em condições ideais de temperatura, conforme legislação. Apresentação: embalagem de aproximadamente 1kg

		19	2.380	Kg	LARANJA , in natura, de colheita/ fresca, estar sadio, limpo e de primeira qualidade. Isento de lesões físicas, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria para consumo
		20	5.900	Kg	MAÇA – in natura, tipo fugi ou gala. Produto in natura, de colheita/ fresca, estar sadio, limpo e de primeira qualidade. Isento de lesões físicas, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria para consumo
		21	1.500	Kg	MELANCIA . in natura, de colheita/ fresca, estar sadio, limpo e de primeira qualidade. Isento de lesões físicas, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria para consumo.
		22	1.500	Kg	MELÃO GAÚCHO , in natura, de colheita/ fresca, estar sadio, limpo e de primeira qualidade. Isento de lesões físicas, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria para consumo.
		23	3.250	Unidade	MILHO VERDE , in natura, espiga limpa, sem casca e sujidades, tamanho médio a grande, isenta de fungos e indícios de germinação, espigas de milho novo, não sendo aceitos espigas com milho passado do ponto de consumo.
		24	3.000	Unidade	MOLHO DE TOMATE , embalagem de 600g tradicional, feito à base de matéria prima de boa qualidade, livre de sujidades e/ou qualquer outro tipo de contaminante. Só serão aceitas embalagens com cor, sabor e aroma característicos do produto;
		25	1.680	Kg	MORANGA CABUTIA , in natura, colheita recente/ fresca, deve estar sadio, limpo e de primeira qualidade. Deve estar isento de lesões física, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado
		26	250	Kg	PEPINO in natura – novo, de 1ª qualidade, para salada e não conserva. Em embalagem resistente com identificação de peso. Apresentação: kg
		27	90	Kg	PIMENTÃO in natura – verde, novo, de 1ª qualidade, tamanho médio, para usar na alimentação, não sendo usados em conservas. Em embalagem resistente com identificação de peso. Apresentação: kg
		28	5.160	Unidade	POLPA DE FRUTAS , embalagem de 500g, sabor de morango, framboesa, amora, abacaxi, uva e limão, obtido da parte comestível de frutas frescas, sãs e maduras, submetidas a processamento adequado, sem adição de conservantes, corantes ou aromatizantes artificiais. Apresenta cor, sabor e aroma característicos da fruta de

				origem, isento de sujidades, fragmentos estranhos ou sinais de fermentação. Produto próprio para consumo humano, acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e adequada para congelamento, contendo identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação sanitária vigente.	
		29	3.100	Unidade	SUCO DE UVA INTEGRAL - embalagem de 1L, por meio de processamento adequado, sem adição de água, açúcar, corantes ou conservantes. Apresenta coloração, sabor e aroma característicos da fruta, isento de impurezas ou sinais de fermentação. Próprio para consumo humano, acondicionado em embalagem íntegra e adequada para alimentos, contendo identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação sanitária vigente
		30	1.160	Kg	TEMPERO VERDE , maço de 250G, sem raízes e sujidades, contendo folhas íntegras, frescas, coloração uniforme, bem desenvolvida. Embalados em plástico transparente.
		31	6.400	Kg	TOMATE, in natura , sem danificações físicas e com casca íntegra. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas,
		32	1.000	Kg	UVA , in natura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente
		33	875	Litro	VINAGRE, embalagem de 1,9 litros, natural fermentado acético simples, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, materiais terrosos e detritos de animais e vegetais
					CARNES, DERIVADOS E LATICÍNIOS - Entregas semanais

		34	500	Unidade	BANHA , gordura de origem suína, embalagem de 1,5 kg, obtida a partir do tecido adiposo do porco, devidamente processada, purificada e própria para consumo humano. Produto com aspecto sólido ou pastoso, coloração branca a levemente amarelada, odor e sabor característicos, isento de ranço, impurezas ou sujidades. Deve ser acondicionado em embalagem íntegra, adequada para alimentos, contendo identificação do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e registro nos órgãos competentes, conforme legislação sanitária vigente	Des
		35	1.125	Unidade	DOCE DE LEITE , embalados em vidro com vedação de tampa, pesando 1 KG de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos. Tipo caseiro, consistência firme pastosa, sem uso de conservantes ou outros aditivos de uso industrial. cada embalagem e com etiqueta de descrição do produto, nome do fabricante, endereço, data de fabricação, validade, ingredientes, informação nutricional e contém glúten. Não serão aceitos doces com consistência líquida	
		36	6.900	Dúzia	OVO DE GALINHA , fresco, íntegro, limpo, com casca intacta, sem trincas ou sujidades, de coloração característica. Produto próprio para consumo humano, proveniente de granjas registradas, acondicionado em embalagem adequada, contendo identificação do produtor, data de classificação e prazo de validade, conforme legislação sanitária vigente.	
					FARINHAS E GRÃOS- Entregas semanais.	
		37	500	Unidade	AÇÚCAR MASCADO , embalagem de 1 kg, obtido da cana-de-açúcar, minimamente processado, sem refinamento, apresentando coloração marrom característica, sabor e aroma próprios. Isento de sujidades, impurezas ou contaminantes, próprio para consumo humano. Deve ser acondicionado em embalagem íntegra e adequada para alimentos, contendo identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação sanitária vigente.	
		38	500	Pacote	AVEIA EM FLOCOS , embalagem de 250 g, laminado e submetido a tratamento térmico, apresentando flocos íntegros, coloração e sabor característicos. Isento de sujidades, insetos ou matérias estranhas, próprio para	

				consumo humano. Acondicionado em embalagem íntegra e adequada para alimentos, contendo identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação sanitária vigente.
	39	300	Kg	FARINHA DE ARROZ , embalagem de 1 kg de coloração branca a levemente amarelada, textura fina e homogênea, isento de sujidades, insetos ou matérias estranhas. Próprio para consumo humano, acondicionado em embalagem íntegra e adequada para alimentos, contendo identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e informações exigidas pela legislação sanitária vigente.
	40	2.346	Kg	FARINHA DE MILHO , embalagem de 1 kg, de coloração amarela característica, textura fina a média, isento de sujidades, insetos ou matérias estranhas. Próprio para consumo humano, acondicionado em embalagem íntegra e adequada para alimentos, contendo identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação sanitária vigente
	41	3.230	Kg	FARINHA DE TRIGO , embalagem de 1 kg, de coloração branca a levemente creme, textura fina e homogênea, isento de sujidades, insetos ou matérias estranhas. Próprio para consumo humano, acondicionado em embalagem íntegra e adequada para alimentos, contendo identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidos pela legislação sanitária vigente. Contém Glúten
	42	1.000	Kg	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL , embalagem de 1 kg, preservando o farelo e o germe, de coloração marrom-clara característica, textura homogênea, isento de sujidades, insetos ou matérias estranhas. Próprio para consumo humano, acondicionado em embalagem íntegra e adequada para alimentos, contendo identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação sanitária vigente. Contém glúten.
	43	1.000	Kg	FEIJÃO CARIOCA , embalagem de 1 kg, de coloração bege com rajadura marrons características, uniformes em tamanho, íntegros e limpos. Isentos de sujidades, insetos, mofo ou grãos danificados. Produto próprio para consumo humano, acondicionado em embalagem íntegra e adequada para alimentos, contendo identificação do fabricante, data de embalagem, prazo de validade e demais

			informações exigidas pela legislação sanitária vigente.
44	3.252	Kg	FEIJÃO PRETO , embalagem de 1 kg, de coloração preta uniforme, íntegros e limpos, com padrão de qualidade comercial. Isentos de sujidades, insetos, mofo ou grãos avariados. Produto próprio para consumo humano, acondicionado em embalagem íntegra e adequada para alimentos, contendo identificação do fabricante, data de embalagem, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação sanitária vigente.
45	850	Unidade	PIPOCA , embalagem de 500g, e coloração amarela característica, secos, íntegros e uniformes, próprios para estourar quando submetidos ao aquecimento. Isentos de sujidades, insetos, mofo ou matérias estranhas. Produto próprio para consumo humano, acondicionado em embalagem íntegra e adequada para alimentos, contendo identificação do fabricante, data de embalagem, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação sanitária vigente.
46	1.550	Unidade	QUIRERA DE MILHO , embalagem de 1 kg, apresentando grânulos de tamanho irregular, coloração amarela característica e aspecto seco e limpo. Isento de sujidades, insetos, mofo ou matérias estranhas. Próprio para consumo humano, acondicionado em embalagem íntegra e adequada para alimentos, contendo identificação do fabricante, data de fabricação/embalagem, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação sanitária vigente.
47	4.140	Kg	REPOLHO BRANCO , in natura, cabeças fechadas, de tamanho médio a grande, isento de sujidades, terra, insetos, larvas e corpos estranhos, livre de folhas murchas, amareladas, queimadas pelo sol ou danificadas, sem sinais de podridão, mofo, rachaduras ou fermentação.

PANIFICADOS – ENTREGAS s SEMANAIS			
Item	Quantidade	Unidade	Descrição -produto
48	4.500	Kg	BISCOITO CASEIRO , embalagem de 1 kg, elaborado de forma artesanal, a partir de ingredientes básicos como farinha, açúcar, ovos e gordura, com formato e coloração característicos. Deve apresentar textura e sabor próprios, ser isento de sujidades, mofos ou odores estranhos, próprio para consumo humano. Acondicionado em embalagem

					adequada para alimentos, contendo identificação do produtor, data de fabricação, prazo de validade e informações exigidas pela legislação sanitária vigente. Contém glúten.
		49	2.000	Unidade	CUCA , Produzido de acordo com as normas de boas praticas de manipulação de alimentos, deve ser de boa qualidade, a cuca deve ser macia boa aparência a massa leve e aerada, bem assada de cor dourada, com cobertura. Embalados em plástico transparente, cada unidade deve peso,, isento de mofo ou bolores, odores estranhos e substancias nocivas. A embalagem deverá conter etiqueta com o nome do fabricante, endereço e data de fabricação, validade, ingredientes, informação nutricional. Contém glúten
		50	3.000	Kg	MASSA CASEIRA, tipo macarrão média, EMBALAGEM DE 1 KG , elaborado artesanalmente à base de farinha de trigo e/ou outros ingredientes permitidos, com aspecto uniforme, coloração característica e textura adequada. Isento de sujidades, matérias estranhas ou sinais de deterioração, próprio para consumo humano. Acondicionado em embalagem íntegra e adequada para alimentos, contendo identificação do produtor, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação sanitária vigente. Contém glúten.
		51	1.000	Kg	MASSA CASEIRA, tipo espaguete fina , EMBALAGEM DE 1 KG , elaborado artesanalmente à base de farinha de trigo e/ou outros ingredientes permitidos, com aspecto uniforme, coloração característica e textura adequada. Isento de sujidades, matérias estranhas ou sinais de deterioração, próprio para consumo humano. Acondicionado em embalagem íntegra e adequada para alimentos, contendo identificação do produtor, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação sanitária vigente. Contém glúten.
08	Estimativa de valor (baseado na cotação de preços a ser realizada – média, mediana ou menor valor)	A estimativa de valor encontra-se descrita na planilha em anexo a este processo, juntamente com a descrição dos itens. Para a elaboração da estimativa de preços, foi considerado a média dos valores obtidos por meio de orçamentos junto a fornecedores locais e regionais. Quanto aos alimentos posteriormente incluídos, realizou-se pesquisa em atas de homologação disponíveis no Licitacon, juntamente com mais um orçamento obtido no mercado local, ambos utilizados para compor a média. A escolha dos fornecedores observou critérios de mercado, disponibilidade de cotação e compatibilidade com o objeto da contratação. Ressalta-se que os quantitativos estimados foram apurados com base no número de beneficiários atendidos pela rede municipal de ensino e pela Secretaria de Desenvolvimento Social, bem como o número de dias letivos e atendimentos previstos para o período.			

	Levantamento de mercado	Para o atendimento da demanda relacionada ao fornecimento de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar e aos serviços socioassistenciais, a Administração Municipal, por meio da Secretaria Municipal de Educação e da Secretaria de Desenvolvimento, Habitação e Inclusão Social, analisou, sob os aspectos técnico, operacional e legal, as possíveis alternativas para suprimento da necessidade, dentre as quais destacam-se: (i) produção direta dos alimentos pelo Município; (ii) aquisições pontuais ou esporádicas, sem planejamento prévio; e (iii) aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, mediante procedimento de Chamada Pública. Inicialmente, quanto à alternativa (i), verificou-se sua inviabilidade técnica e operacional, uma vez que a Administração Pública não dispõe de áreas produtivas, estrutura agrícola, insumos, equipamentos, logística de distribuição ou mão de obra especializada necessários para assegurar a produção contínua, diversificada e em conformidade com os padrões sanitários e nutricionais exigidos. Tal modelo mostraria-se incompatível com as atribuições institucionais do Município e com a natureza da demanda. Em relação à alternativa (ii), constatou-se que a realização de aquisições de forma pontual, sem planejamento e sem cronograma previamente estabelecido, não se revela adequada à necessidade administrativa, pois compromete a regularidade do abastecimento, dificulta o controle de estoques, amplia riscos de descontinuidade no fornecimento e pode resultar em prejuízos à execução das políticas públicas de alimentação escolar e assistência social. Diante desse cenário, a alternativa (iii) — aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural — apresenta-se como a solução mais adequada e vantajosa para a Administração, tanto sob o ponto de vista técnico quanto legal. Tal modalidade encontra respaldo na Lei nº 11.947/2009, bem como nas Resoluções do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, que estabelecem a obrigatoriedade de destinação de percentual mínimo dos recursos do PNAE à aquisição de alimentos provenientes da Agricultura Familiar. Além de atender às exigências legais, essa alternativa assegura o fornecimento regular e contínuo dos alimentos, favorece a oferta de produtos frescos e diversificados, promove o desenvolvimento local sustentável, fortalece a economia regional e reduz riscos operacionais associados ao abastecimento, mostrando-se plenamente compatível com as características e complexidade da demanda administrativa. Dessa forma, conclui-se que a aquisição por meio de Chamada Pública da Agricultura Familiar constitui a solução tecnicamente mais adequada, juridicamente amparada e economicamente viável para o atendimento do interesse público.
09	Descrição da solução	A solução proposta consiste na aquisição regular e programada de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, de forma a assegurar o contínuo abastecimento das unidades atendidas pela Secretaria Municipal de Educação e pela Secretaria de Desenvolvimento, Habitação e Inclusão Social. A sistemática de fornecimento adotada visa garantir a adequada disponibilização de alimentos ao longo de todo o período contratual, observando as características de consumo, a perecibilidade dos produtos e as necessidades nutricionais dos beneficiários, evitando tanto o desabastecimento quanto o acúmulo indevido de itens.

		Os gêneros alimentícios serão fornecidos conforme cronograma de entregas previamente estabelecido pela Administração Municipal, com periodicidade compatível com a natureza dos produtos, notadamente para itens in natura e perecíveis, assegurando regularidade logística e eficiência no abastecimento das unidades. Os quantitativos estimados foram definidos com base em critérios técnicos, considerando o número de alunos e usuários atendidos, bem como os cardápios elaborados por profissional habilitado, garantindo compatibilidade entre a demanda institucional e o planejamento do fornecimento. A solução contempla a oferta de alimentação adequada, balanceada e nutricionalmente compatível com as diretrizes aplicáveis à alimentação escolar e aos serviços assistenciais, priorizando a inclusão de produtos frescos, diversificados e, sempre que possível, in natura ou minimamente processados. No tocante à gestão operacional do fornecimento, os fornecedores deverão observar rigorosamente as especificações técnicas, padrões de qualidade e exigências sanitárias estabelecidas no procedimento, garantindo que os produtos entregues estejam em perfeitas condições para consumo humano. Foram considerados, ainda, os riscos inerentes ao objeto, especialmente aqueles relacionados a eventuais atrasos nas entregas, descontinuidade do abastecimento ou fornecimento de produtos em desconformidade, os quais serão mitigados mediante definição de cronograma de fornecimento, mecanismos de controle de entrega, procedimentos de recebimento e fiscalização administrativa contínua. A solução adotada mostra-se adequada às necessidades da Administração, compatível com a natureza dos produtos alimentícios e alinhada às políticas públicas de promoção da segurança alimentar e incentivo à produção local sustentável.
10	Parcelamento da contratação	Para a licitação em questão, será respeitado o princípio do parcelamento, uma vez que este é tecnicamente viável e economicamente vantajoso, considerando que diversas empresas podem cotar os itens e realizarem as entregas de forma separada, sem prejuízo ao certame.
11	Resultados esperados e providências a serem tomadas caso haja intercorrências	A aquisição de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar tem como <u>resultados esperados</u>: 1. Garantia do Atendimento à Política Pública de Alimentação Escolar: • Assegurar o fornecimento regular de alimentos provenientes da agricultura familiar, em conformidade com as diretrizes de políticas públicas voltadas à segurança alimentar e nutricional; • Contribuir para a promoção de alimentação adequada, saudável e de qualidade aos alunos da rede pública. • Atender às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). 2. Promoção da Segurança Alimentar e Nutricional: • Oferecer alimentos frescos, in natura, variados e com qualidade nutricional adequada; • Reduzir o consumo de produtos ultraprocessados; • Promoção de hábitos alimentares saudáveis entre os estudantes. 3. Regularidade e Eficiência no Abastecimento: • Garantir cronograma de entregas compatível com o calendário escolar; • Evitar desabastecimento nas unidades escolares e instituições filantrópicas;

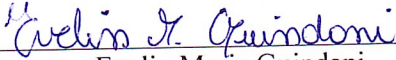
		• Manter padrão de qualidade e conformidade sanitária. <u>Providências a serem tomadas em casos de Intercorrências:</u> Caso ocorram intercorrências durante a execução contratual, deverão ser adotadas as seguintes medidas: • Rescisão contratual: caso haja inexecução total ou parcial do contrato, observando-se o devido processo legal e as hipóteses previstas na Lei; • Demora na entrega dos produtos: deverá ser definido prazo de entrega compatível e suficiente para suprir a demanda da Administração, bem como a aplicação de sanções contratuais em caso de descumprimento injustificado; • Entrega de quantitativos inferiores ao solicitado: constatada a entrega parcial dos itens requisitados, o fornecedor deverá complementar o quantitativo faltante no prazo estipulado pelas Secretarias demandantes, sob pena de aplicação das penalidades previstas em contrato; • Em caso de entrega de produtos em desconformidade com as especificações técnicas, padrões de qualidade ou exigências sanitárias estabelecidas, o recebimento deverá ser imediatamente recusado, com a lavratura de termo de ocorrência circunstanciado. A contratada será notificada para proceder à substituição dos produtos no prazo estipulado, sob pena de aplicação das sanções cabíveis, garantindo-se a fiscalização adequada da execução contratual. • Verificando-se problemas de natureza sanitária, como indícios de contaminação, deterioração ou ausência de documentação obrigatória, o lote comprometido será imediatamente suspenso, devendo a situação ser comunicada aos órgãos competentes, inclusive à Vigilância Sanitária, quando necessário. A regularização ficará condicionada à apresentação de documentação válida e comprovação da adequação dos produtos às normas vigentes. • Nos casos em que determinado gênero alimentício não possa ser fornecido por motivo justificado (ex.: perda de safra ou sazonalidade), poderá ser autorizada, mediante análise do nutricionista responsável, a substituição por produto similar do ponto de vista nutricional, sem prejuízo do valor contratual e do cumprimento das diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). • Em caso de solicitação de reequilíbrio econômico-financeiro, a Administração procederá à análise técnica e jurídica do pedido, verificando a ocorrência de fatos imprevisíveis ou de consequências incalculáveis que justifiquem a recomposição contratual, nos termos da legislação aplicável, sendo a decisão devidamente fundamentada.
12	Contratações correlatas a serem realizadas para complementação da contratação (Ex; materiais a serem adquiridos, cursos especializados, etc...)	Não há contratação correlata.

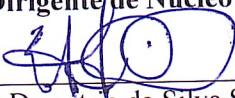
13	Impactos ambientais gerados pela contratação	A presente contratação, em razão de sua natureza e objeto, não apresenta impactos ambientais negativos relevantes, uma vez que se refere à aquisição de gêneros alimentícios destinados ao consumo humano, consistindo em atividade rotineira e inerente à execução das políticas públicas de alimentação escolar e assistência social. Ainda assim, reconhece-se que toda atividade de fornecimento e logística de produtos pode gerar impactos ambientais indiretos, especialmente aqueles relacionados ao transporte, ao uso de embalagens e à geração de resíduos sólidos. Tais impactos, contudo, mostram-se limitados e compatíveis com a natureza da contratação. Como medida de mitigação e alinhamento às boas práticas de sustentabilidade, a solução adotada prioriza a aquisição de produtos oriundos da Agricultura Familiar, favorecendo cadeias produtivas locais ou regionais, o que contribui para a redução das distâncias de transporte, da emissão de poluentes e do consumo de recursos associados à logística de distribuição. Adicionalmente, os fornecedores deverão observar as normas sanitárias e de acondicionamento dos produtos, utilizando embalagens adequadas à conservação dos alimentos, evitando desperdícios, perdas e descarte prematuro, fatores que também se relacionam com a gestão ambientalmente responsável. A contratação, portanto, mostra-se compatível com os princípios de sustentabilidade, não implicando riscos ambientais relevantes, e podendo, inclusive, gerar efeitos ambientais positivos associados ao incentivo à produção local, ao consumo de alimentos frescos e à racionalização da cadeia de abastecimento.
14	Providência Prévia ao Contrato	Para viabilizar a presente contratação, foram adotadas as seguintes providências preliminares pela Administração Pública, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021: a) Elaboração e aprovação do Documento de Formalização da Demanda (DFD), contendo a descrição da necessidade da contratação; b) Realização do Estudo Técnico Preliminar (ETP), com a definição da solução como um todo, justificativa da contratação, descrição do objeto e levantamento dos requisitos da contratação; c) Indicação de servidores responsáveis pela gestão e fiscalização do contrato; d) Pesquisa de preços junto ao mercado, com levantamento de valores por meio de fornecedores locais, com base no menor valor unitário apurado; e) Elaboração do Termo de Referência, contendo as especificações dos itens, estimativa de quantidades, condições de entrega, critérios de aceitação e obrigações da contratada; f) Formalização do processo de contratação após o transcurso dos prazos legais, com a adoção das medidas cabíveis para a celebração do ajuste e execução do objeto.
15	Indicação do Fiscal e do Gestor do Contrato/Ata	O contrato oriundo da presente contratação será acompanhado, fiscalizado e gerido por servidores designados pela Administração. Fica designado como fiscal do contrato a Servidora Luciana Curzel e o Servidor Gabriel Guiotto Fracasso, responsável por verificar a execução dos serviços, a conformidade com as especificações e o cumprimento das obrigações contratuais.

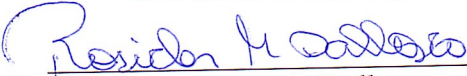
		Fica designado como Gestor do contrato, a Servidora Viviane Demétrio da Silva Scariot, responsável por acompanhar a execução geral do contrato, inclusive quanto ao prazo, à vigência e às comunicações formais com a contratada.
16	Análise de Risco da Contratação	A contratação de gêneros alimentícios para a alimentação escolar e instituições filantrópicas apresentam alguns riscos que podem afetar a execução do serviço, entre eles: - Risco de descontinuidade no fornecimento: Possibilidade de atrasos ou interrupções na entrega dos gêneros alimentícios em razão de fatores climáticos, sazonais ou dificuldades produtivas dos agricultores familiares; - Risco de insuficiência de quantitativos: Entrega de quantidades inferiores às demandadas pelas secretarias, em virtude de limitações de produção ou falhas no planejamento da oferta; - Risco de não conformidade com padrões de qualidade e sanitários: Fornecimento de produtos em desacordo com as especificações técnicas, normas sanitárias ou condições adequadas de higiene, armazenamento e transporte; - Risco de perecibilidade dos produtos: Perda de qualidade ou vencimento dos alimentos devido à natureza perecível dos gêneros, especialmente frutas, verduras, legumes e produtos in natura; - Risco de logística e transporte inadequados: Dificuldades no transporte, acondicionamento e distribuição dos alimentos até as unidades escolares e instituições filantrópicas, impactando a regularidade e a qualidade das entregas; - Risco de inadimplência contratual: Descumprimento parcial ou total das obrigações contratuais por parte dos fornecedores, seja por falta de estrutura, gestão ou experiência; - Risco de planejamento inadequado da demanda: Estimativas incorretas de consumo, cardápios mal dimensionados ou falhas na comunicação entre escolas e instituições filantrópicas e setor responsável, gerando sobras ou falta de alimentos; - Risco de variação de preços e custos de produção: Oscilações nos custos de insumos e produção agrícola que possam comprometer o equilíbrio econômico da contratação ou a execução do fornecimento.
17	Conclusão do ETP (viabilidade da contratação – é possível a contratação?)	Com base nas análises desenvolvidas nos tópicos anteriores, que contemplaram a caracterização da necessidade administrativa, a adequação da solução proposta, os aspectos técnicos e operacionais do fornecimento, bem como a compatibilidade da contratação com o interesse público, conclui-se pela viabilidade da presente demanda. A aquisição de gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural mostra-se solução adequada e suficiente para assegurar o regular abastecimento das unidades atendidas pela Administração Municipal, garantindo a continuidade do fornecimento, a qualidade dos produtos e o atendimento das necessidades nutricionais dos beneficiários. Sob o aspecto técnico, os gêneros alimentícios especificados atendem aos padrões de qualidade, segurança sanitária e valor nutricional exigidos, estando aptos a suprir as demandas da alimentação escolar e dos serviços assistenciais, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Do ponto de vista operacional, a sistemática de fornecimento proposta revela-se compatível com a natureza dos produtos alimentícios e com as necessidades institucionais das Secretarias demandantes, contribuindo para a manutenção da regularidade do abastecimento e mitigação de riscos inerentes à execução do objeto. Sob o enfoque legal, a solução encontra respaldo na Lei nº 11.947/2009 e nas normativas do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE,

	que disciplinam a aquisição de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar para atendimento da alimentação escolar. Dessa forma, não se identificam óbices técnicos, operacionais ou legais à implementação da solução proposta, motivo pelo qual se conclui pela viabilidade da contratação, recomendando-se o regular prosseguimento do procedimento administrativo.
--	--

Sananduva, 26 de fevereiro de 2026.


Evelin Maria Guindani
Dirigente de Núcleo


Viviane Demétrio da Silva Scariot
Secretária da Educação


Rosicler Maria Dalbosco

Secretária de Desenvolvimento, Habitação e Inclusão Social

Material: ☒Consumo ☐Permanente ☐Serviços ☐Obras e Serviços de Engenharia	SOLICITAÇÃO DE ABERTURA DE PROCESSO LICITATÓRIO FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA	
	Setor Solicitante: Secretaria Municipal da Educação e Secretaria de Desenvolvimento, Habitação e Inclusão Social.	
	Objeto: Aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, pelo período de 12 (doze) meses, compreendido entre fevereiro de 2026 e fevereiro de 2027, abrangendo verduras, legumes e frutas; derivados e laticínios; farinhas e grãos; e panificados, com entregas semanais, destinados ao atendimento das necessidades da alimentação escolar, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), nos termos da Lei nº 11.947/2009 e demais normativas aplicáveis. Os alimentos destinam-se ao atendimento da alimentação escolar da Educação Infantil, com 621 (seiscentos e vinte e um) alunos matriculados, do Ensino Fundamental, com 911 (novecentos e onze) alunos, bem como da instituição filantrópica APAE, com 35 (trinta e cinco) alunos, observadas as exigências nutricionais estabelecidas pelo PNAE e pelo responsável técnico em nutrição. Também serão atendidos o Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos – Vila Paraíso (SCFV), com 75 (setenta e cinco) crianças, o CEMACAS, com 10 (dez) crianças, e o CRAS, que atende aproximadamente 115 (cento e quinze) pessoas, assegurando-se a qualidade dos produtos, a regularidade do abastecimento e o cumprimento das normas sanitárias vigentes.	
	Justificativa	Responsável
	A presente contratação tem por objeto o fornecimento de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar, destinados ao atendimento das demandas da Secretaria Municipal de Educação e da Secretaria Municipal de Assistência Social. A aquisição justifica-se pela necessidade de garantir o fornecimento contínuo e adequado de alimentos para a alimentação escolar dos alunos da rede pública municipal, bem como para os usuários atendidos pelos serviços, programas e projetos socioassistenciais desenvolvidos pelo Município, conforme às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). A aquisição de alimentos provenientes da agricultura familiar contribui para a oferta de uma alimentação mais saudável,	Existe a necessidade de aquisição material / serviço descrito abaixo. Estou de acordo com a solicitação e justificativa.  Viviane Demétrio da Silva Scariot Secretária da Educação
Tipo de Fornecimento: ☐Serviço/Aquisição Pontual ☒Fornecimento: Serviço/Aquisição Contínuo		

Fonte de Recursos: Recursos próprios	diversificada e composta por produtos in natura e minimamente processados, promovendo melhores condições nutricionais aos beneficiários. Além disso, a contratação visa assegurar regularidade no abastecimento, evitando descontinuidade no fornecimento, prejuízos nutricionais aos beneficiários e comprometimento das atividades desenvolvidas pelas Secretarias demandantes. Dessa maneira, a presente contratação revela-se imprescindível para assegurar o cumprimento das políticas públicas voltadas à alimentação escolar e à segurança alimentar, bem como para incentivar o fortalecimento da agricultura familiar, atendendo ao interesse público e observando integralmente as disposições legais pertinentes.	Rosicler Maria Dalbosco de Desenvolvimento, Habitação e Inclusão Social Data: 26/02/2026
Indicação do responsável para fiscalização do contrato: Luciana Curzel e Gabriel Guiotto Fracasso		
Modalidade de licitação a ser utilizada: ☐ Chamamento Público ☐ Chamamento Público para Credenciamento ☐ Concorrência Pública Eletrônica ☐ Concorrência Pública Presencial - <u>Encaminhar documento com justificativa conforme procedimento já adotado</u> ☐ Pregão Eletrônico ☐ Pregão Presencial – <u>Encaminhar documento com justificativa conforme procedimento já adotado</u> ☐ Inexigibilidade ☐ Dispensa Eletrônica ☐ Dispensa sem procedimento eletrônico ☒ Chamada Publica - PNAE		
Metodologia de Pesquisa: Para a definição do valor de referência, foram realizadas pesquisas de mercado junto a fornecedores locais e regionais. Quanto aos alimentos posteriormente incluídos, realizou-se pesquisa em atas de homologação disponíveis no Licitacon, juntamente com mais um orçamento obtido no mercado local, ambos utilizados para compor a média. Tal procedimento teve por finalidade assegurar maior fidedignidade na composição dos preços, observando a realidade do mercado, as especificidades dos gêneros alimentícios e as condições de fornecimento exigidas.		
Fundamentação Legal: O presente procedimento tem como fundamento a Lei nº 11.947/2009 e Resoluções do FNDE relativas ao PNAE. Critério de Julgamento: Os critérios de seleção serão conforme a Lei nº 11.947/2009.		

VERDURAS, LEGUMES E FRUTAS – entregas semanais			
Item	Quantidade	Unidade	Descrição -produto
1.	1.080	Kg	ABOBRINHA VERDE, in natura, e colheita recente/ fresca, deve estar sadia, limpa e de primeira qualidade. Deve estar isento de lesões física, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria para consumo imediato

2.	2.450	Kg	AIPIM , in natura, descascada, tipo branca ou amarela, higienizada e congelada, de procedência nacional e colheita recente/ fresca, deve estar sadia. Item isento de lesões física, mecânica ou biológica, além de parasitas ou sujidades. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formada e com coloração própria para consumo imediato. Embalagem contendo 01kg, validade de no mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega
3.	3.300	Unidade	ALFACE , in natura, de primeira qualidade, tamanho médio, com no mínimo 15 folhas por pé, sendo in natura, de colheita recente/ fresca. Produto isento de lesões físicas, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria para consumo
4.	220	Kg	ALHO , in natura, bulbos inteiros, de primeira qualidade. Deve estar intacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica. Perfurações ou cortes. Produto de primeira qualidade, não deve estar úmido, fermentado ou rançoso. Deve ter coloração uniforme, devendo estar bem desenvolvido e isento de sujidades, parasitas e larvas.
5.	200	Pacote	AMENDOIM , pacote de 500g descascado, cru, com pele, grãos inteiros, são e limpos sem fermentação e mofo, isento de sujidade e parasitas.
6.	12.900	Kg	BANANA CATURRA , in natura, de colheita/ fresca, estar sadio, limpo e de primeira qualidade. Isento de lesões físicas, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria para consumo
7.	1.830	Kg	BATATA DOCE , in natura, de colheita recente/ fresca, deve estar sadia, limpa e de primeira qualidade. Deve estar isento de lesões física, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria para consumo imediato.
8.	2.600	Kg	BATATA INGLESA , in natura de primeira qualidade, lisa e intacta. Deve estar isenta de lesões física, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria. Deve estar isento de lesões física, mecânica ou biológica, além de parasitas ou sujidades aderidos à casca.
9.	1.500	Kg	BERGAMOTA , in natura, de colheita/ fresca, estar sadio, limpo e de primeira qualidade. Isento de lesões físicas, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria para consumo
10.	2.400	Kg	BETERRABA , in natura, colheita recente/ fresca, deve estar sadio, limpo e de primeira qualidade. Deve estar isento de lesões física, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado.
11.	3.000	Unidade	BRÓCOLIS , in natura de primeira qualidade, lisa e intacta. Deve estar isenta de lesões física, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria. Deve estar isento de lesões física, mecânica ou biológica, além de parasitas ou sujidades.
12.	1.500	Kg	CAQUI , in natura, de colheita/ fresca, estar sadio, limpo e de primeira qualidade. Isento de lesões físicas, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria para consumo.
13.	2.900	Kg	CEBOLA , in natura de primeira qualidade, lisa e intacta. Deve estar isenta de lesões física, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria. Deve estar isento de lesões física, mecânica ou biológica, além de parasitas ou sujidade
14.	2.944	Kg	CENOURA , in natura de primeira qualidade, lisa e intacta. Deve estar isenta de lesões física, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria. Deve estar isento de lesões física, mecânica ou biológica, além de parasitas ou sujidades.
15.	2.000	Kg	CHUCHU , in natura de primeira qualidade, lisa e intacta. Deve estar isenta de lesões física, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria. Deve estar isento de

			lesões física, mecânica ou biológica, além de parasitas ou sujidades aderidos à casca.
16.	1.200	Unidade	COUVE CHINESA , in natura, de colheita recente/ fresca, deve estar sadia, limpa, não murcho, com coloração própria e em perfeito estado de conservação, pronta para o consumo
17.	1.500	Unidade	DOCE DE FRUTAS -700g (sabor variado) Produto elaborado a partir de frutas selecionadas da agricultura familiar, com adição de açúcar, apresentando cor, sabor e aroma característicos. Textura homogênea, sem sujidades, mofo ou fermentação. Produzido conforme Boas Práticas de Fabricação, sem adição de conservantes ou corantes artificiais. Embalagem íntegra e rotulada, contendo identificação do produtor, data de fabricação, validade e peso líquido
18	115	quilo	ERVILHA IN NATURA CONGELADA – vegetais selecionados e de primeira qualidade, 100% natural, sem sal, aditivos e corantes, congeladas e embaladas em pacotes íntegros de 1kg que contenham data de fabricação e validade do produto, com no mínimo 6 meses de validade. Deverá ser transportada e entregue em condições ideais de temperatura, conforme legislação. Apresentação: embalagem de aproximadamente 1kg
19	2.380	Kg	LARANJA , in natura, de colheita/ fresca, estar sadio, limpo e de primeira qualidade. Isento de lesões físicas, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria para consumo
20	5.900	Kg	MAÇÃ – in natura, tipo fugi ou gala. Produto in natura, de colheita/ fresca, estar sadio, limpo e de primeira qualidade. Isento de lesões físicas, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria para consumo
21.	1.500	Kg	MELANCIA . in natura, de colheita/ fresca, estar sadio, limpo e de primeira qualidade. Isento de lesões físicas, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria para consumo.
22	1.500	Kg	MELÃO GAÚCHO , in natura, de colheita/ fresca, estar sadio, limpo e de primeira qualidade. Isento de lesões físicas, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria para consumo.
23	3.250	Unidade	MILHO VERDE , in natura, espiga limpa, sem casca e sujidades, tamanho médio a grande, isenta de fungos e indícios de germinação, espigas de milho novo, não sendo aceitos espigas com milho passado do ponto de consumo.
24	3.000	Unidade	MOLHO DE TOMATE, embalagem de 600g tradicional, feito à base de matéria prima de boa qualidade, livre de sujidades e/ou qualquer outro tipo de contaminante. Só serão aceitas embalagens com cor, sabor e aroma característicos do produto;
25	1.680	Kg	MORANGA CABUTIA , in natura, colheita recente/ fresca, deve estar sadio, limpo e de primeira qualidade. Deve estar isento de lesões física, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado
26	250	quilo	PEPINO in natura – novo, de 1ª qualidade, para salada e não conserva. Em embalagem resistente com identificação de peso. Apresentação: kg
27	90	quilo	PIMENTÃO in natura – verde, novo, de 1ª qualidade, tamanho médio, para usar na alimentação, não sendo usados em conservas. Em embalagem resistente com identificação de peso. Apresentação: kg
28	5.160	Unidade	POLPA DE FRUTAS , embalagem de 500g , sabor de morango, framboesa, amora, abacaxi, uva e limão, obtido da parte comestível de frutas frescas, sãs e maduras, submetidas a processamento adequado, sem adição de conservantes, corantes ou aromatizantes artificiais. Apresenta cor, sabor e aroma característicos da fruta de origem, isento de sujidades, fragmentos estranhos ou sinais de fermentação. Produto próprio para consumo humano, acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e adequada para congelamento, contendo identificação do fabricante, data

			de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação sanitária vigente.
29	3.100	Unidade	SUCO DE UVA INTEGRAL - embalagem de 1L, por meio de processamento adequado, sem adição de água, açúcar, corantes ou conservantes. Apresenta coloração, sabor e aroma característicos da fruta, isento de impurezas ou sinais de fermentação. Próprio para consumo humano, acondicionado em embalagem íntegra e adequada para alimentos, contendo identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação sanitária vigente
30	1.160	Kg	TEMPERO VERDE , maço de 250G, sem raízes e sujidades, contendo folhas íntegras, frescas, coloração uniforme, bem desenvolvida. Embalados em plástico transparente.
31	6.400	Kg	TOMATE, in natura , sem danificações físicas e com casca íntegra. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas,
32	1.000	Kg	UVA , in natura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente
33	875	Litro	VINAGRE, embalagem de 1,9 litros , natural fermentado acético simples, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, materiais terrosos e detritos de animais e vegetais
			DERIVADOS E LATICÍNIOS - Entregas semanais
34	500	Unidade	BANHA , gordura de origem suína, embalagem de 1,5 kg, obtida a partir do tecido adiposo do porco, devidamente processada, purificada e própria para consumo humano. Produto com aspecto sólido ou pastoso, coloração branca a levemente amarelada, odor e sabor característicos, isento de ranço, impurezas ou sujidades. Deve ser acondicionado em embalagem íntegra, adequada para alimentos, contendo identificação do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e registro nos órgãos competentes, conforme legislação sanitária vigente
35	1.125	Unidade	DOCE DE LEITE , embalados em vidro com vedação de tampa, pesando 1 KG de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos. Tipo caseiro, consistência firme pastosa, sem uso de conservantes ou outros aditivos de uso industrial. cada embalagem e com etiqueta de descrição do produto, nome do fabricante, endereço, data de fabricação, validade, ingredientes, informação nutricional e contém glúten. Não serão aceitos doces com consistência líquida
36	6.900	Dúzia	OVO DE GALINHA , fresco, íntegro, limpo, com casca intacta, sem trincas ou sujidades, de coloração característica. Produto próprio para consumo humano, proveniente de granjas registradas, acondicionado em embalagem adequada, contendo identificação do produtor, data de classificação e prazo de validade, conforme legislação sanitária vigente.
			FARINHAS E GRÃOS- Entregas semanais.
37	500	Unidade	AÇÚCAR MASCADO , embalagem de 1 kg, obtido da cana-de-açúcar, minimamente processado, sem refinamento, apresentando coloração marrom característica, sabor e aroma próprios. Isento de sujidades, impurezas ou contaminantes, próprio para consumo humano. Deve ser acondicionado em embalagem íntegra e adequada para alimentos,

Desci

			contendo identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação sanitária vigente.
38	500	Pacote	AVEIA EM FLOCOS , embalagem de 250 g, laminado e submetido a tratamento térmico, apresentando flocos íntegros, coloração e sabor característicos. Isento de sujidades, insetos ou matérias estranhas, próprio para consumo humano. Acondicionado em embalagem íntegra e adequada para alimentos, contendo identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação sanitária vigente.
39	300	Kg	FARINHA DE ARROZ , embalagem de 1 kg de coloração branca a levemente amarelada, textura fina e homogênea, isento de sujidades, insetos ou matérias estranhas. Próprio para consumo humano, acondicionado em embalagem íntegra e adequada para alimentos, contendo identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e informações exigidas pela legislação sanitária vigente.
40	2.346	Kg	FARINHA DE MILHO , embalagem de 1 kg, de coloração amarela característica, textura fina a média, isento de sujidades, insetos ou matérias estranhas. Próprio para consumo humano, acondicionado em embalagem íntegra e adequada para alimentos, contendo identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação sanitária vigente
41	3.230	Kg	FARINHA DE TRIGO , embalagem de 1 kg, de coloração branca a levemente creme, textura fina e homogênea, isento de sujidades, insetos ou matérias estranhas. Próprio para consumo humano, acondicionado em embalagem íntegra e adequada para alimentos, contendo identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidos pela legislação sanitária vigente. Contém Glúten
42	1.000	Kg	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL , embalagem de 1 kg, preservando o farelo e o germe, de coloração marrom-clara característica, textura homogênea, isento de sujidades, insetos ou matérias estranhas. Próprio para consumo humano, acondicionado em embalagem íntegra e adequada para alimentos, contendo identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação sanitária vigente. Contém glúten.
43	1.000	Kg	FEIJÃO CARIOCA , embalagem de 1 kg, de coloração bege com rajadura marrons características, uniformes em tamanho, íntegros e limpos. Isentos de sujidades, insetos, mofo ou grãos danificados. Produto próprio para consumo humano, acondicionado em embalagem íntegra e adequada para alimentos, contendo identificação do fabricante, data de embalagem, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação sanitária vigente.
44	3.252	Kg	FEIJÃO PRETO , embalagem de 1 kg, de coloração preta uniforme, íntegros e limpos, com padrão de qualidade comercial. Isentos de sujidades, insetos, mofo ou grãos avariados. Produto próprio para consumo humano, acondicionado em embalagem íntegra e adequada para alimentos, contendo identificação do fabricante, data de embalagem, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação sanitária vigente.
45	850	Unidade	PIPOCA , embalagem de 500g, e coloração amarela característica, secos, íntegros e uniformes, próprios para estourar quando submetidos ao aquecimento. Isentos de sujidades, insetos, mofo ou matérias estranhas. Produto próprio para consumo humano, acondicionado em embalagem íntegra e adequada para alimentos, contendo identificação do fabricante, data de embalagem, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação sanitária vigente.
46	1.550	Unidade	QUIRERA DE MILHO , embalagem de 1 kg , apresentando grânulos de tamanho irregular, coloração amarela característica e aspecto seco e limpo. Isento de sujidades, insetos, mofo ou matérias estranhas. Próprio para consumo humano, acondicionado em embalagem íntegra e adequada para alimentos, contendo identificação do fabricante, data de

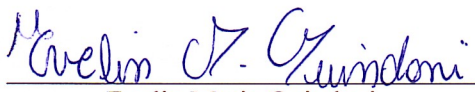
			fabricação/embalagem, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação sanitária vigente.
47	4.140	Kg	REPOLHO BRANCO, in natura, cabeças fechadas , de tamanho médio a grande, isento de sujidades, terra, insetos, larvas e corpos estranhos, livre de folhas murchas, amareladas, queimadas pelo sol ou danificadas, sem sinais de podridão, mofo, rachaduras ou fermentação.

PANIFICADOS – ENTREGAS s SEMANAIS			
Item	Quantidade	Unidade	Descrição -produto
48	4.500	Kg	BISCOITO CASEIRO , embalagem de 1 kg, elaborado de forma artesanal, a partir de ingredientes básicos como farinha, açúcar, ovos e gordura, com formato e coloração característicos. Deve apresentar textura e sabor próprios, ser isento de sujidades, mofos ou odores estranhos, próprio para consumo humano. Acondicionado em embalagem adequada para alimentos, contendo identificação do produtor, data de fabricação, prazo de validade e informações exigidas pela legislação sanitária vigente. Contém glúten.
49	2.000	Unidade	CUCA , Produzido de acordo com as normas de boas praticas de manipulação de alimentos, deve ser de boa qualidade, a cuca deve ser macia boa aparência a massa leve e aerada, bem assada de cor dourada, com cobertura. Embalados em plástico transparente, cada unidade deve peso,, isento de mofo ou bolores, odores estranhos e substancias nocivas. A embalagem deverá conter etiqueta com o nome do fabricante, endereço e data de fabricação, validade, ingredientes, informação nutricional.Contém glúten
50	3.000	Kg	MASSA CASEIRA, tipo macarrão média, EMBALAGEM DE 1 KG , elaborado artesanalmente à base de farinha de trigo e/ou outros ingredientes permitidos, com aspecto uniforme, coloração característica e textura adequada. Isento de sujidades, matérias estranhas ou sinais de deterioração, próprio para consumo humano. Acondicionado em embalagem íntegra e adequada para alimentos, contendo identificação do produtor, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação sanitária vigente.Contém glúten.
51	1.000	Kg	MASSA CASEIRA, tipo espaguete fina , EMBALAGEM DE 1 KG , elaborado artesanalmente à base de farinha de trigo e/ou outros ingredientes permitidos, com aspecto uniforme, coloração característica e textura adequada. Isento de sujidades, matérias estranhas ou sinais de deterioração, próprio para consumo humano. Acondicionado em embalagem íntegra e adequada para alimentos, contendo identificação do produtor, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação sanitária vigente.Contém glúten.

DOCUMENTOS TÉCNICOS:	
01	Deverá ser apresentado Alvará Sanitário ou Licença Sanitária válido e vigente , expedido pela autoridade competente da Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal do domicílio ou sede do licitante, comprovando que o estabelecimento encontra-se regular e autorizado para o exercício das atividades compatíveis com o objeto da contratação, em conformidade com a legislação sanitária aplicável.
02	Deverá ser apresentada declaração formal, firmada pelo responsável legal, atestando que os gêneros alimentícios a serem fornecidos são efetivamente produzidos pelos agricultores familiares vinculados e devidamente relacionados no respectivo Projeto de Venda, ou, no caso de cooperativa, por seus cooperados, assegurando a conformidade com as exigências legais e com os critérios do procedimento de contratação.

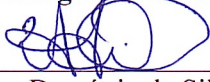
EXIGÊNCIAS QUANTO AO PRODUTO/SERVIÇO:

01	Todos os gêneros alimentícios fornecidos deverão atender integralmente às especificações técnicas, qualitativas e quantitativas constantes neste instrumento convocatório e no respectivo Projeto de Venda, sendo vedado o fornecimento de produtos em desacordo com as características, padrões de qualidade e requisitos estabelecidos pela Administração.
02	Os produtos deverão ser entregues em perfeitas condições de consumo e uso, apresentando características próprias e adequadas à sua natureza, tais como aparência, odor, sabor, textura e estado de conservação, devendo estar isentos de sujidades, corpos estranhos, parasitas, bolores, sinais de deterioração, contaminação ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade ou segurança alimentar.
03	Quando aplicável em razão da natureza do produto, os gêneros alimentícios deverão estar devidamente identificados e rotulados, em conformidade com a legislação sanitária vigente, contendo as informações exigidas pelos órgãos competentes, especialmente quanto à identificação do produto, produtor ou fabricante, data de fabricação, prazo de validade e lote, observadas as particularidades dos produtos in natura e das normas específicas aplicáveis à agricultura familiar.
04	Para os produtos de origem animal, será obrigatória a comprovação de inspeção sanitária válida, por meio de selo ou registro junto ao serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SISPOA/CISPOA) ou federal (SIF), conforme a legislação aplicável.
05	Caso qualquer produto entregue não atenda às exigências estabelecidas neste instrumento ou apresente inconformidade com as especificações técnicas, a contratada deverá proceder à substituição imediata ou no prazo máximo definido no edital, sem ônus adicional para a Administração, sujeitando-se às sanções cabíveis.
06	O início para entrega das mercadorias será conforme solicitação do Setor de Merenda Escolar da Secretaria Municipal de Educação e da Secretaria da Assistência Social e após o recebimento da solicitação/autorização de compra, sendo que o fornecimento dos itens licitados será até o término da quantidade adquirida.
07	Após o recebimento da solicitação/autorização de fornecimento expedida pela Administração, o fornecedor deverá realizar a entrega dos gêneros alimentícios no prazo máximo de 05 (cinco) dias , salvo prazo diverso expressamente fixado no cronograma de entrega ou por justificativa formal do setor requisitante.
08	No momento da entrega dos produtos nos locais mencionados, a licitante deverá entregar ao servidor receptor uma nota de aceite da mercadoria, em duas vias, mencionando a quantidade e origem dos produtos. Uma destas vias fica com o servidor e outra deverá ser juntada à Nota Fiscal para fins de liquidação e posterior pagamento pelo Município.
09	Caso o produto não corresponda ao exigido no Edital, a CONTRATADA deverá providenciar, no prazo máximo de 48h (quarenta e oito horas), a sua substituição visando o atendimento das especificações, sem prejuízo da incidência das sanções previstas no Edital.
10	Os gêneros alimentícios deverão ser oriundos de produção própria dos agricultores familiares participantes ou, no caso de grupos formais, de seus associados ou cooperados, vedada a intermediação indevida.
11	O pagamento será efetuado pela Administração Municipal em até 30 (trinta) dias, contados da entrega dos produtos, mediante apresentação de documento fiscal regular e após o atesto do recebimento pelo servidor responsável.



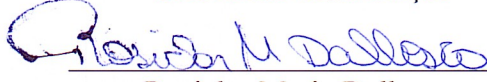
Evelin Maria Guindani

Dirigente de Núcleo



Viviane Demétrio da Silva Scariot

Secretária da Educação



Rosicler Maria Dalbosco

Secretária de Desenvolvimento, Habitação e Inclusão Social

MAPA DE RISCOS DA CONTRATAÇÃO

OBJETO: Aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, pelo período de 12 (doze) meses, compreendido entre fevereiro de 2026 e fevereiro de 2027, abrangendo verduras, legumes e frutas; derivados e laticínios; farinhas e grãos; e panificados, com entregas semanais, destinados ao atendimento das demandas nutricionais e operacionais dos programas atendidos pela Administração Municipal, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), nos termos da Lei nº 11.947/2009 e demais normativas aplicáveis. Os gêneros alimentícios destinam-se ao atendimento da alimentação escolar da Educação Infantil, 621 (seiscentos e vinte e um) alunos matriculados, do Ensino Fundamental, com 911 (novecentos e onze) alunos, bem como da instituição filantrópica APAE, com 35 (trinta e cinco) alunos, observadas as exigências nutricionais estabelecidas pelo PNAE e pelo responsável técnico em nutrição. Serão igualmente atendidos o Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos – Vila Paraíso (SCFV), com 75 (setenta e cinco) crianças, o CEMACAS, com 10 (dez) crianças, e o CRAS, que atende aproximadamente 115 (cento e quinze) pessoas, assegurando-se, em todos os casos, a qualidade dos produtos, a regularidade do abastecimento e o integral cumprimento das normas sanitárias vigentes.

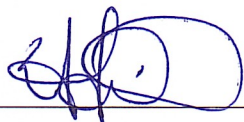
MODALIDADE: Chamada Publica - PNAE

Risco Identificado	Descrição do Risco	Probabilidade	Impacto	Medidas de Mitigação
Atraso na entrega dos produtos	Descumprimento dos prazos estabelecidos no edital e no contrato	Média	Alto	Estabelecer prazos claros; prever penalidades contratuais; exigir cronograma de entrega; acompanhamento pela fiscalização do contrato
Fornecimento de produtos fora das especificações	Entrega de gêneros em desacordo com as especificações técnicas ou padrões de qualidade	Média	Alto	Definir especificações detalhadas; exigir amostras quando cabível; realizar conferência no recebimento; rejeição de produtos irregulares
Entrega de alimentos impróprios para consumo	Produtos vencidos, deteriorados ou sem condições sanitárias adequadas	Baixa	Alto	Exigir validade mínima; inspeção no ato da entrega; exigir condições adequadas de transporte e armazenamento
Interrupção no fornecimento	Falta de abastecimento contínuo, Por sazonalidade ou perda de safra, por exemplo	Média	Alto	Prever fornecimento parcelado; manter estoque mínimo; possibilidade de convocação do segundo colocado

Risco Identificado	Descrição do Risco	Probabilidade	Impacto	Medidas de Mitigação
Oscilação de preços de mercado	Variações significativas nos preços dos gêneros alimentícios	Média	Médio	Realizar pesquisa de preços atualizada; prever reajuste conforme legislação; planejamento adequado das quantidades
Falhas logísticas	Problemas no transporte, acondicionamento ou distribuição dos alimentos	Média	Médio	Exigir veículos adequados; embalagens apropriadas; responsabilidade do fornecedor até a entrega
Não conformidade documental	Irregularidades fiscais, sanitárias ou trabalhistas do fornecedor	Baixa	Médio	Exigir documentação de habilitação; verificação periódica durante a vigência contratual
Comunicação ineficiente com o fornecedor	Dificuldades na comunicação que prejudiquem o cumprimento do contrato	Baixa	Médio	Designar gestor e fiscal do contrato; estabelecer canais formais de comunicação
Descumprimento de normas sanitárias	Falta de observância às normas da vigilância sanitária	Baixa	Alto	Exigir alvará sanitário; observar legislações vigentes; fiscalização contínua

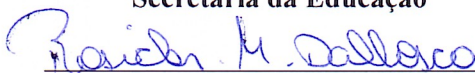
Os riscos identificados são conhecidos, controláveis e mitigáveis, sendo plenamente possível a gestão adequada da contratação mediante a adoção das medidas previstas, não havendo impedimento à execução do objeto, desde que observadas as exigências técnicas, sanitárias e contratuais estabelecidas.

Sananduva, 26 de fevereiro de 2026.



Viviane Demetrio da Silva Scariot

Secretária da Educação



Rosicler Maria Dalbosco

Secretária de Desenvolvimento, Habitação e Inclusão Social

MÉDIA DOS VALORES REFERENTE A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ORIUNDOS DA AGARICULTURA FAMILIAR

No presente documento, foram juntadas as quantidades demandadas pela Secretaria Municipal de Educação e pela Secretaria Municipal de Assistência Social.

Ressalta-se que as quantidades individualizadas de cada Secretaria encontram-se disponíveis em anexo ao processo, de forma separada, para fins de conferência e controle.

VERDURAS, LEGUMES E FRUTAS – entregas semanais					
Item	Quantidade	Unidade	Descrição -produto	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO (EM R\$)	VALOR MÉDIO TOTAL (EM R\$)
1.	1.080	Kg	ABOBRINHA VERDE , in natura, e colheita recente/ fresca, deve estar sadia, limpa e de primeira qualidade. Deve estar isento de lesões física, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria para consumo imediato	R\$ 6,99	R\$ 7.549,2
2.	2.450	Kg	ALPIM , in natura, descascada, tipo branca ou amarela, higienizada e congelada, de procedência nacional e colheita recente/ fresca, deve estar sadia. Item isento de lesões física, mecânica ou biológica, além de parasitas ou sujidades. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formada e com coloração própria para consumo imediato. Embalagem contendo 01kg, validade de no mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega	R\$ 10,87	R\$ 26.631,5
3.	3.300	Unidade	ALFACE , in natura, de primeira qualidade, tamanho médio, com no mínimo 15 folhas por pé, sendo in natura, de colheita recente/ fresca. Produto isento de lesões físicas, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria para consumo	R\$ 4,42	R\$ 14.586
4.	220	Kg	ALHO , in natura, bulbos inteiros, de primeira qualidade. Deve estar intacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica	R\$ 39,87	R\$ 8.771,4

			Perfurações ou cortes. Produto de primeira qualidade, não deve estar úmido, fermentado ou rançoso. Deve ter coloração uniforme, devendo estar bem desenvolvido e isento de sujidades, parasitas e larvas.		
5.	200	Pacote	AMENDOIM , pacote de 500g descascado, cru, com pele, grãos inteiros, são e limpos sem fermentação e mofo, isento de sujidade e parasitas.	R\$ 10,87	R\$ 2.174,00
6.	12.900	Kg	BANANA CATURRA , in natura, de colheita/ fresca, estar sadio, limpo e de primeira qualidade. Isento de lesões físicas, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria para consumo	R\$ 6,85	R\$ 88.365,00
7.	1.830	Kg	BATATA DOCE , in natura, de colheita recente/ fresca, deve estar sadia, limpa e de primeira qualidade. Deve estar isento de lesões física, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria para consumo imediato.	R\$ 7,24	R\$ 13.249,2
8.	2.600	Kg	BATATA INGLESA , in natura de primeira qualidade, lisa e intacta. Deve estar isenta de lesões física, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria. Deve estar isento de lesões física, mecânica ou biológica, além de parasitas ou sujidades aderidos à casca.	R\$ 7,57	R\$ 19.682,00
9.	1.500	Kg	BERGAMOTA , in natura, de colheita/ fresca, estar sadio, limpo e de primeira qualidade. Isento de lesões físicas, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria para consumo	R\$ 6,92	R\$ 10.380,00
10. ..	2.400	Kg	BETERRABA , in natura, colheita recente/ fresca, deve estar sadio, limpo e de primeira qualidade. Deve estar isento de lesões física, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado.	R\$ 7,47	R\$ 17.928,00
11.	3.000	Unidade	BRÓCOLIS , in natura de primeira qualidade, lisa e intacta. Deve estar isenta de lesões física, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria. Deve estar isento de lesões física, mecânica ou biológica, além de parasitas ou sujidades.	R\$ 8,94	R\$ 26.820,00
12.	1.500	Kg	CAQUI , in natura, de colheita/ fresca, estar sadio, limpo e de primeira qualidade. Isento de lesões físicas, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria para consumo.	R\$ 9,37	R\$ 14.055,00
13.	2.900	Kg	CEBOLA , in natura de primeira qualidade, lisa e intacta. Deve estar isenta de lesões física, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração	R\$ 8,24	R\$ 23.896,00

			própria. Deve estar isento de lesões física, mecânica ou biológica, além de parasitas ou sujidade		
14.	2.944	Kg	CENOURA , in natura de primeira qualidade, lisa e intacta. Deve estar isenta de lesões física, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria. Deve estar isento de lesões física, mecânica ou biológica, além de parasitas ou sujidades.	R\$ 8,1	R\$ 23.846,4
15.	2.000	Kg	CHUCHU , in natura de primeira qualidade, lisa e intacta. Deve estar isenta de lesões física, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria. Deve estar isento de lesões física, mecânica ou biológica, além de parasitas ou sujidades aderidos à casca.	R\$ 8,87	R\$ 17.740,00
16.	1.200	Unidade	COUVE CHINESA , in natura, de colheita recente/ fresca, deve estar sadia, limpa, não murcha, com coloração própria e em perfeito estado de conservação, pronta para o consumo	R\$ 7,82	R\$ 9.384,00
17.	1.500	Unidade	DOCE DE FRUTAS -700g (sabor variado) Produto elaborado a partir de frutas selecionadas da agricultura familiar, com adição de açúcar, apresentando cor, sabor e aroma característicos. Textura homogênea, sem sujidades, mofo ou fermentação. Produzido conforme Boas Práticas de Fabricação, sem adição de conservantes ou corantes artificiais. Embalagem íntegra e rotulada, contendo identificação do produtor, data de fabricação, validade e peso líquido	R\$ 21,67	R\$ 32.505,00
18	115	Kg	ERVILHA IN NATURA CONGELADA – vegetais selecionados e de primeira qualidade, 100% natural, sem sal, aditivos e corantes, congeladas e embaladas em pacotes íntegros de 1kg que contenham data de fabricação e validade do produto, com no mínimo 6 meses de validade. Deverá ser transportada e entregue em condições ideais de temperatura, conforme legislação. Apresentação: embalagem de aproximadamente 1kg	R\$ 33,15	R\$ 3.812,25
19	2.380	Kg	LARANJA , in natura, de colheita/ fresca, estar sadio, limpo e de primeira qualidade. Isento de lesões físicas, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria para consumo	R\$ 6,1	R\$ 14.518,00
20	5.900	Kg	MAÇÃ – in natura, tipo fuji ou gala. Produto in natura, de colheita/ fresca, estar sadio, limpo e de primeira qualidade. Isento de lesões físicas, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria para consumo	R\$ 12,75	R\$ 75.225,00
21	1.500	Kg	MELANCIA . in natura, de colheita/ fresca, estar sadio, limpo e de primeira qualidade. Isento de lesões físicas, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria para consumo.	R\$ 3,70	R\$ 5.550,00

22	1.500	Kg	MELÃO GAÚCHO , in natura, de colheita/ fresca, estar sadio, limpo e de primeira qualidade. Isento de lesões físicas, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado e com coloração própria para consumo.	R\$ 7,54	R\$ 11.310,00
23	3.250	Unidade	MILHO VERDE , in natura, espiga limpa, sem casca e sujidades, tamanho médio a grande, isenta de fungos e indícios de germinação, espigas de milho novo, não sendo aceitos espigas com milho passado do ponto de consumo.	R\$ 3,47	R\$ 11.277,5
24	3.000	Unidade	MOLHO DE TOMATE, embalagem de 600g tradicional, feito à base de matéria prima de boa qualidade, livre de sujidades e/ou qualquer outro tipo de contaminante. Só serão aceitas embalagens com cor, sabor e aroma característicos do produto;	R\$ 18,12	R\$ 54.360,00
25	1.680	Kg	MORANGA CABUTIA , in natura, colheita recente/ fresca, deve estar sadio, limpo e de primeira qualidade. Deve estar isento de lesões física, mecânica ou biológica. Deve estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado	R\$ 6,00	R\$ 10.080,00
26	250	Kg	PEPINO in natura – novo, de 1ª qualidade, para salada e não conserva. Em embalagem resistente com identificação de peso. Apresentação: kg	R\$ 6,55	R\$ 1.637,5
27	90	Kg	PIMENTÃO in natura – verde, novo, de 1ª qualidade, tamanho médio, para usar na alimentação, não sendo usados em conservas. Em embalagem resistente com identificação de peso. Apresentação: kg	R\$ 13,11	R\$ 1.179,9
28.	5.160	Unidade	POLPA DE FRUTAS , embalagem de 500g , sabor de morango, framboesa, amora, abacaxi, uva e limão, obtido da parte comestível de frutas frescas, sãs e maduras, submetidas a processamento adequado, sem adição de conservantes, corantes ou aromatizantes artificiais. Apresenta cor, sabor e aroma característicos da fruta de origem, isento de sujidades, fragmentos estranhos ou sinais de fermentação. Produto próprio para consumo humano, acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e adequada para congelamento, contendo identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação sanitária vigente.	R\$ 15,95	R\$ 82.302
29	3.100	Unidade	SUCO DE UVA INTEGRAL - embalagem de 1L, por meio de processamento adequado, sem adição de água, açúcar, corantes ou conservantes. Apresenta coloração, sabor e aroma característicos da fruta, isento de impurezas ou sinais de fermentação. Próprio para consumo humano, acondicionado em embalagem íntegra e adequada para alimentos, contendo identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação sanitária vigente	R\$ 17,66	R\$ 54.746

30	1.160	Kg	TEMPERO VERDE , maço de 250G, sem raízes e sujidades, contendo folhas íntegras, frescas, coloração uniforme, bem desenvolvida. Embalados em plástico transparente.	R\$ 29,4	R\$ 34.104,00
31	6.400,00	Kg	TOMATE, in natura , sem danificações físicas e com casca íntegra. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Isento de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas,	R\$ 9,25	R\$ 59.200,00
32	1.000	Kg	UVA , in natura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente	R\$ 9,26	R\$ 9.260,00
33	875	Litro	VINAGRE, embalagem de 1,9 litros, natural fermentado acético simples, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, materiais terrosos e detritos de animais e vegetais	R\$ 17,33	R\$ 15.163,75
			DERIVADOS E LATICÍNIOS - Entregas semanais		
34	500	Unidade	BANHA , gordura de origem suína, embalagem de 1,5 kg, obtida a partir do tecido adiposo do porco, devidamente processada, purificada e própria para consumo humano. Produto com aspecto sólido ou pastoso, coloração branca a levemente amarelada, odor e sabor característicos, isento de ranço, impurezas ou sujidades. Deve ser acondicionado em embalagem íntegra, adequada para alimentos, contendo identificação do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e registro nos órgãos competentes, conforme legislação sanitária vigente	R\$ 29,47	R\$ 14.735,00
35	1.125	Unidade	DOCE DE LEITE , embalados em vidro com vedação de tampa, pesando 1 KG de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos. Tipo caseiro, consistência firme pastosa, sem uso de conservantes ou outros aditivos de uso industrial. cada embalagem e com etiqueta de descrição do produto, nome do fabricante, endereço, data de fabricação, validade, ingredientes, informação nutricional e contém glúten. Não serão aceitos doces com consistência líquida	R\$ 25,33	R\$ 28.496,25
36	6.900	Dúzia	OVO DE GALINHA , fresco, íntegro, limpo, com casca íntacta, sem trincas ou sujidades, de coloração característica. Produto próprio para consumo humano, proveniente de granjas registradas, acondicionado em embalagem adequada, contendo identificação do produtor, data de classificação e prazo de validade, conforme legislação sanitária vigente.	R\$ 13,92	R\$ 96.048,00

			FARINHAS E GRÃOS- Entregas semanais.		
37-	500	Unidade	AÇÚCAR MASCAYO , embalagem de 1 kg, obtido da cana-de-açúcar, minimamente processado, sem refinamento, apresentando coloração marrom característica, sabor e aroma próprios. Isento de sujidades, impurezas ou contaminantes, próprio para consumo humano. Deve ser acondicionado em embalagem íntegra e adequada para alimentos, contendo identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação sanitária vigente.	R\$ 17,4	R\$ 8.700,00
38.	500	Pacote	AVEIA EM FLOCOS , embalagem de 250 g, laminado e submetido a tratamento térmico, apresentando flocos íntegros, coloração e sabor característicos. Isento de sujidades, insetos ou matérias estranhas, próprio para consumo humano. Acondicionado em embalagem íntegra e adequada para alimentos, contendo identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação sanitária vigente.	R\$ 6,23	R\$ 3.115,00
39.	300	Kg	FARINHA DE ARROZ , embalagem de 1 kg de coloração branca a levemente amarelada, textura fina e homogênea, isento de sujidades, insetos ou matérias estranhas. Próprio para consumo humano, acondicionado em embalagem íntegra e adequada para alimentos, contendo identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e informações exigidas pela legislação sanitária vigente.	R\$ 11,73	R\$ 3.519,00
40.	2.346	Kg	FARINHA DE MILHO , embalagem de 1 kg, de coloração amarela característica, textura fina a média, isento de sujidades, insetos ou matérias estranhas. Próprio para consumo humano, acondicionado em embalagem íntegra e adequada para alimentos, contendo identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação sanitária vigente	R\$ 6,57	R\$ 15.413,22
41.	3.230	Kg	FARINHA DE TRIGO , embalagem de 1 kg, de coloração branca a levemente creme, textura fina e homogênea, isento de sujidades, insetos ou matérias estranhas. Próprio para consumo humano, acondicionado em embalagem íntegra e adequada para alimentos, contendo identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidos pela legislação sanitária vigente. Contém Glúten	R\$ 7,00	R\$ 22.610,00

42.	1.000	Kg	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL , embalagem de 1 kg, preservando o farelo e o germe, de coloração marrom-clara característica, textura homogênea, isento de sujidades, insetos ou matérias estranhas. Próprio para consumo humano, acondicionado em embalagem íntegra e adequada para alimentos, contendo identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação sanitária vigente. Contém glúten.	R\$ 8,12	R\$ 8.120,00
43.	1.000	Kg	FEIJÃO CARIOCA , embalagem de 1 kg, de coloração bege com rajadura marrons características, uniformes em tamanho, íntegros e limpos. Isentos de sujidades, insetos, mofo ou grãos danificados. Produto próprio para consumo humano, acondicionado em embalagem íntegra e adequada para alimentos, contendo identificação do fabricante, data de embalagem, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação sanitária vigente.	R\$ 12,00	R\$ 12.000,00
44.	3.252	Kg	FEIJÃO PRETO , embalagem de 1 kg, de coloração preta uniforme, íntegros e limpos, com padrão de qualidade comercial. Isentos de sujidades, insetos, mofo ou grãos avariados. Produto próprio para consumo humano, acondicionado em embalagem íntegra e adequada para alimentos, contendo identificação do fabricante, data de embalagem, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação sanitária vigente.	R\$ 11,62	R\$ 37.788,24
45.	850	Unidade	PIPOCA , embalagem de 500g, e coloração amarela característica, secos, íntegros e uniformes, próprios para estourar quando submetidos ao aquecimento. Isentos de sujidades, insetos, mofo ou matérias estranhas. Produto próprio para consumo humano, acondicionado em embalagem íntegra e adequada para alimentos, contendo identificação do fabricante, data de embalagem, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação sanitária vigente.	R\$ 9,12	R\$ 7.752,00
46.	1.550	Unidade	QUIRERA DE MILHO , embalagem de 1 kg, apresentando grânulos de tamanho irregular, coloração amarela característica e aspecto seco e limpo. Isento de sujidades, insetos, mofo ou matérias estranhas. Próprio para consumo humano, acondicionado em embalagem íntegra e adequada para alimentos, contendo identificação do fabricante, data de fabricação/embalagem, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação sanitária vigente.	R\$ 7,37	R\$ 11.423,5
47.	4.140	Kg	REPOLHO BRANCO, in natura , cabeças fechadas, de tamanho médio a grande, isento de sujidades, terra, insetos, larvas e corpos estranhos, livre de folhas murchas,	R\$ 5,64	R\$ 23.349,6

			amareladas, queimadas pelo sol ou danificadas, sem sinais de podridão, mofo, rachaduras ou fermentação.		
--	--	--	---	--	--

			PANIFICADOS – ENTREGAS SEMANAIS		
Item	Quantidade	Unidade	Descrição -produto		
48.	4.500	Kg	BISCOITO CASEIRO , embalagem de 1 kg, elaborado de forma artesanal, a partir de ingredientes básicos como farinha, açúcar, ovos e gordura, com formato e coloração característicos. Deve apresentar textura e sabor próprios, ser isento de sujidades, mofo ou odores estranhos, próprio para consumo humano. Acondicionado em embalagem adequada para alimentos, contendo identificação do produtor, data de fabricação, prazo de validade e informações exigidas pela legislação sanitária vigente. Contém glúten.	R\$ 27,5	R\$ 123.750,00
49.	2.000	Unidade	CUCA , Produto de acordo com as normas de boas praticas de manipulação de alimentos, deve ser de boa qualidade, a cuca deve ser macia boa aparência a massa leve e aerada, bem assada de cor dourada, com cobertura. Embalados em plástico transparente, cada unidade deve peso,, isento de mofo ou bolores, odores estranhos e substancias nocivas. A embalagem deverá conter etiqueta com o nome do fabricante, endereço e data de fabricação, validade, ingredientes, informação nutricional.Contém glúten	R\$ 19,87	R\$ 39.740,00
50.	3.000	Kg	MASSA CASEIRA, tipo macarrão média, EMBALAGEM DE 1 KG , elaborado artesanalmente à base de farinha de trigo e/ou outros ingredientes permitidos, com aspecto uniforme, coloração característica e textura adequada. Isento de sujidades, matérias estranhas ou sinais de deterioração, próprio para consumo humano. Acondicionado em embalagem íntegra e adequada para alimentos, contendo identificação do produtor, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação sanitária vigente.Contém glúten.	R\$ 22,47	R\$ 67.410,00
51.	1.000	Kg	MASSA CASEIRA, tipo espaguete fina, EMBALAGEM DE 1 KG , elaborado artesanalmente à base de farinha de trigo e/ou outros ingredientes permitidos, com aspecto uniforme, coloração característica e textura adequada. Isento de sujidades, matérias estranhas ou sinais de deterioração, próprio para consumo humano. Acondicionado em embalagem íntegra e adequada para alimentos, contendo identificação do produtor, data de fabricação, prazo de validade e demais informações exigidas pela legislação sanitária vigente.Contém glúten.	R\$ 22,47	R\$ 22.470,00



**Governo do Município de Sananduva
Estado do Rio Grande do Sul**

Memorando nº 03 /2026

Sananduva. 13 de janeiro de 2026.

Da: Secretaria Municipal da Educação

Para: Setor de Licitação

Assunto: Justificativa para Chamada Pública Presencial - Agricultura Familiar

Em atendimento ao § 2º do Art. 17 da Lei 14.133/2021, a inviabilidade da utilização das licitações na modalidade eletrônica devem ser justificadas. Verifica-se, portanto, que o principal aspecto a ser observado no que se refere à opção pela modalidade de chamada pública presencial é a possibilidade de se imprimir maior celeridade à contratação de bens e serviços comuns, sem prejuízo à competitividade.

Mister frisar que a Administração Municipal tem por objetivo econômico social o incentivo e promoção do desenvolvimento local e regional, de modo que a utilização da Chamada pública eletrônica, inviabilizaria, neste momento, o êxito de tal objetivo, justamente pela carência tecnológica dos fornecedores locais e regionais.

Sob este prisma, a escolha da chamada pública Presencial é a que melhor se adequa a realidade local, e além de mais prático, fácil, simples, direto e acessível, atinge o seu fim, e fim único de toda licitação, qual seja, garantir a observância do princípio constitucional da isonomia, permitindo a participação de quaisquer interessados que atendam aos requisitos exigidos, selecionando a proposta mais vantajosa para a Administração, mediante sessão pública, por meio de propostas de preços escritas e lances verbais, além de ser eminentemente público e aberto, não resultando, desta forma, nenhum prejuízo para a Administração, motivo pelo qual se justifica a inviabilidade da utilização do pregão.



Governo do Município de Sananduva
Estado do Rio Grande do Sul

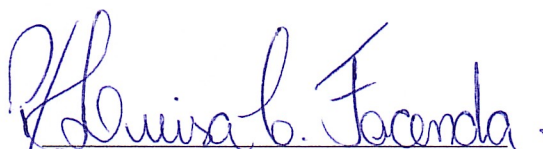
Justifica-se, ainda, em face da existência de particularidades no tocante ao apoio logístico no município, sendo que o reconhecimento in loco poderá descomplexificar e favorecer o planejamento operacional da demanda a ser executada.

A celeridade na contratação, também se destaca, pois se trata de um gênero alimentício perecível, sendo que na modalidade de chamada pública presencial existe a possibilidade de esclarecimentos imediatos durante a sessão, bem como a maior facilidade na negociação de preços, verificação das condições de habilitação e execução da proposta.

De igual forma, a chamada pública presencial permite inibir a apresentação de propostas insustentáveis que atrasariam os procedimentos e aumentariam seus custos.

Sendo assim, a escolha da modalidade Chamada pública Presencial é a que melhor se adequa a aquisição do objeto do certame, pois a Administração Pública tem o poder discricionário para decidir sobre as modalidades licitatórias de acordo com sua necessidade e conveniência desde que motivadas, como está disposto nos autos.

Diante acima exposto justifico a realização de CHAMADA PÚBLICA PRESENCIAL.


Viviane Demetrio da Silva Scariot
Secretária da Educação

Recebido: 
Guindoni
14/02/26